

Pasta con pesto alla trapanese

La **pasta con pesto alla trapanese** è un primo piatto tipicamente estivo realizzato con un pesto a base di basilico e mandorle, al posto dei pinoli tipici del pesto alla genovese.

La **pasta con pesto alla trapanese** viene inoltre arricchita dai pomodorini di Pachino, altra prelibatezza siciliana, che sono particolarmente buoni in estate.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **492Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

Per il pesto

- 30 g di basilico (peso netto delle foglie)
- 1 spicchio di aglio di piccole dimensioni, meglio se fresco
- 15 g di Fiore sardo grattugiato
- 1 pizzico di sale grosso
- 20 g di mandorle pelate
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

Per completare la preparazione

- 8 pomodorini tipo Pachino
- Sale
- 160 g di pasta
- Olio extravergine di oliva
- Basilico in foglie per decorare

PREPARAZIONE

- Lavare le foglie di basilico in acqua fredda e porle ad asciugare su uno strofinaccio. Rimuovere il gambo se è troppo lungo e coriaceo.
- Spellare l'aglio e grattugiare il Pecorino.

Preparazione con il mortaio

- Mettere nel mortaio le foglie di basilico, l'aglio, il sale grosso e le mandorle. Cominciare a pestare ruotando il pestello in modo da stracciare le foglioline rompendole contro i bordi del mortaio.
- Quando il basilico si sarà frantumato in piccole scaglie, aggiungere il pecorino e ricominciare a pestare fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- A questo punto aggiungere l'olio di oliva e lavorare ancora l'impasto fino ad ottenere una crema densa.

Preparazione con il frullatore

- Mettere il frullatore con le lame nel freezer per 5 minuti in modo da raffreddarlo bene.
- Mettere nel frullatore tutti gli ingredienti insieme e frullare lentamente, dando piccoli colpetti, in modo da non surriscaldare il pesto, altrimenti diventerà scuro. Tenerlo ben coperto fino al momento di utilizzarlo.

Per terminare la preparazione

- Lavare i pomodorini, tagliarli a spicchi e metterli in un colino con un pizzico di sale fino a perdere il loro liquido di vegetazione.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e condirla in una terrina con il pesto.
- Metterla nei piatti, decorare con i pomodorini, un filo d'olio a crudo e foglie di basilico.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Caserecce, fusilli, strozzapreti

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre



VARIANTE VEGAN

E' sufficiente omettere il Pecorino.

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.